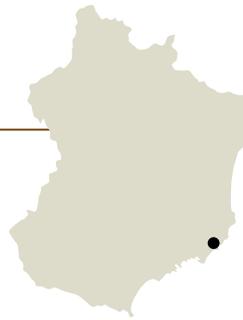




ユウガオ

主な産地

- 永崎川畑地区



生産の歴史的由来

ユウガオはウリ科ユウガオ属で、夏の夕方に開花し、朝にはしぼむことから「ユウガオ」と名付けられたといわれています。

永崎でユウガオ栽培が始まったのは、明治から大正時代初期とみられ、永崎の方々が栃木方面へ出かけた際にかんびょう作りを知り、その作業が夏の朝飯前の磯稼ぎ(磯辺付近の早朝農作業)として最適だろうと考え、種子を持ち帰り、隣組間で種を分け合いながら栽培が広まったと語り継がれています。

現在栽培しているのは永崎川畑地区の5軒ほどとなり、かんびょう用の自家消費のため、代々受け継いだユウガオを数本栽培している程度となってしまいました。



8月上旬(収穫期)のユウガオ畑の様子



かんびょう作りに適しているといわれる収穫時期を迎えたユウガオは、直径約30cm

特 徴

ユウガオの生育は極めて旺盛で、つるの長さは20mにもなります。お盆前に直径30cm前後のものを収穫し、果肉を専用の手カンナで細長く削り、天日干しをしたものが「かんぴょう」となります。全国的には、かんぴょう巻きなど、巻き寿司の具、ちらし寿司の具、煮物や揚げ巾着の結びに用いるのが一般的な用途ですが、地元ではかんぴょう作りの際に出るワタの部分味噌汁の具にしたり、ひき肉と炒めてあんかけ料理にしたりと、昔からさまざまな料理の食材として利用されてきました。

永崎地区のかんぴょう作りは、現在かんぴょうの名産地である栃木県のような機械削り作業とは大きく異なり、ユウガオを包丁で輪切りにした後、手作業で均等の厚さに内側から削り2日間天日干しします。この重労働で手間ひまをかけた手作業には苦労も多く、次第に生産者も少なくなってしまうのではないかと考えられています。

代表的な栽培方法

肥沃で水はけの良い土壤に適しているため、本畑は堆肥・石灰を施した後、深く耕し半月ほど寝かせます。つるの長さが20mにもなり、各節から側枝（そくし）を伸ばすので、それに見合った平畝を作ります。

種蒔きは、種を一昼夜水に浸し、3月の彼岸明けに育苗ポットに2～3粒ずつ蒔き、5月末に定植します。定植後の管理は、親づるを8節で摘芯し、子づると孫づるは摘芯しないで伸ばし着果させます。

追肥は、子づるの成長に合わせて3回行います。同心円状に1尺（約30cm）ぐらいの溝を切り、野菜配合肥料を施し、土を被せた後にワラを敷きます。3度目の追肥をもって全面がワラで覆われます。

収穫は8月上旬。果重は5～7kg（バスケットボールサイズ位）のものが最適であり、天候に恵まれた年は、1本に10～20個のユウガオが孫づるに着果します。最初の頃に成る果実から形の良いものを選び、そのまま大きく育てて種用にします。種用はつるの太さ1.5cm、重さ20kgになることもあります。

採種は、大きく成熟したユウガオを鑿（たがね）などで削り、中の種子を取り出します。種子を水桶に入れてワタやヌメリ、浮いた未熟種子を取り除き、天日干しして水気をとった後、ネットに入れて吊るしながら、2～3日陰干しします。

採種した種はビニール袋に入れ、空気を抜いて缶や密閉できる箱に入れ保管します。かんぴょうは、しばらくすると黄変してきますが、水に浸して塩を混ぜて手で揉むと、再び白くしんなりとなります。



ユウガオの採種



ユウガオの下部面を鑿（たがね）で割る



ユウガオの内部の様子



ワタごと取り出し、ワタから種子をとる



水でヌメリを取り、浮いた未熟種子を取り除く



重ならないよう広げて天日干しし、表面が乾いたらネットに入れて2～3日陰干しする

かんぴょう



かんぴょう

かんぴょう干しは2日間にわたる作業となります。

1日目はかんぴょうを剥き竹竿に干しますが、栃木とは違い水にさらさないため糖分が残ることから、干し始めるとかんぴょう同士がくっついてしまいます。よって、常に目を配りながらこれを細い竹の棒ではがしていく必要があります、夕陽が沈み、露で湿ってくる頃まで干し続けます。

2日目はゴザの上でひっくり返しながらかんぴょうの両面を天日で乾かして完成です。2日間で乾燥できれば白いかんぴょうになりますが、この工程が雨などのために3日以上もかかったものは茶色くなってしまいます。



1 直径30cmほどの大きさのユウガオを早朝に収穫する



2 代々受け継ぐ大きな包丁で、かんぴょう削り専用の手カンナの幅(3.5cm)に合わせて均等に輪切りにする



3 まな板に刃先を突き刺し、ユウガオを回転させながら中心部にあるワタを丸く切り抜く



4 ユウガオの上部はワタの部分も小さいので、大きめの空き缶でくり抜く



5 手カンナで外皮を剥く。かんぴょう削き用の手カンナより一回り大きめのものを使用する



6 かんぴょう削き用の手カンナ。親指の付け根から人差し指の第一関節でしっかりと握れるサイズで、刃の幅は3.5cm



7 内側の輪に手カンナを握るようしっかり当て、反対の手でユウガオを回転させて、途切れないよう剥いていく



8 剥いたかんぴょうを、重ならないように竹竿に吊るす。大敵の雨から守るため、夕方まで目が離せない



9 ゴザの大きさに合わせてかんぴょうを切りそろえる